

## PETITES ASSIETTES À PARTAGER

EDAMAME	5
CONCOMBRE ASAZUKE	7
EPINARDS À LA CRÈME DE SÉSAME	7
AUBERGINES AGEDASHI	9
SUSHI SPICY TUNA (4PCS)	12
CARPACCIO DE DAURADE, DAIKON, SAUCE SOJA ET SÉSAME	14
TATAKI DE THON, OIGNONS FRITS, CRÈME YUKARI	16
SOFT SHELL CRAB FUTOMAKI (6PCS)	15
SASHIMI DE BUTTERFISH, SOJA GINGEMBRE CIBOULETTE	16
POISSON DU JOUR, LÉGUMES & BEURRE BLANC AU YUZU	16
TEMPURA DE GAMBAS ET SHIITAKE, SAUCE SOJA BLANC	13
UDON CHAIR DE CRABE SHOYUZUKE	15
TATAKI DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCE SOJA AUX HERBES	15
PLUMA IBÉRIQUE CARAMÉLISÉE	16
SOUPE MISO	5.5
RIZ	3.5
<b>OMAKASE - MENU DÉGUSTATION (2 PERS - LE SOIR SUR RESERVATION)</b>	65
<b>BENTO DEJEUNER (EN SEMAINE)</b>	20
<b>DESSERTS</b>	
MOCHI GLACE FRAISE, CRÈME DE FRAISE ET FRAISES	9
CHEESECAKE MISO, COULIS ET GLACE SESAME NOIR	9
SAMOURAÏ (SORBET YUZU/VODKA)	9
<b>BOULE DE GLACE (LA BOULE)</b>	3.5
<b>MOCHI GLACÉ (A L'UNITÉ)</b>	6
CHOIX = THÉ VERT, GINGEMBRE, LAIT DE COCO, SÉSAME NOIR, SÉSAME BLANC, YUZU	

## CARTE DES SAKÉS

DÉGUSTATION DE SAKÉ FRAIS - 3 VERRES DE 6CL	22
SHO CHI KU BAI - 15% - SERVI CHAUD EN CARAFE DE 30CL	14
NINKI ICHI SPARKLING - 7% - SAKÉ PÉTILLANT, FRAIS ET DOUX BTL 30CL	17
<b>SAKÉS FRAIS, AU VERRE OU EN CARAFE</b>	<b>12CL / 50CL</b>
DASSAI DEX 45 - 16% - JUNMAI DAIGINJO SAKÉ SUPERIEUR ELEGANT AUX NOTES DE FRUITS BLANCS	13 / 47
KITAYA SOUDEN - 15% - TOKUBETSU JUNMAI FRAIS, NOTES DE FRUITS VERTS	11 / 42
SOGEN - 15% - JUNMAI SAKÉ SOIGNÉ, RICHE ET STRUCTURÉ. JOLIE AMERTUME SUR LA FIN	12 / 44
KAMEIZUMI - 14,5% - DAIGINJO SAKÉ D'EXCEPTION, SENTEURS ET SAVEURS RICHES DE FRUITS MÛRS.	12 / 44
KIRABI - 16% - JUNMAI GINJO SAKE PUISSANT AUX SAVEURS EXOTIQUES.	11 / 42
NAMINOTO - 16,5% - JUNMAI SAKÉ NON PASTEURISÉ, AUX NOTES BOISÉES ET FUMÉES.	11 / 42
KIYOMORI- 13,5% - JUNMAI NIGORI SAKÉ NON FILTRÉ, DOUX, SOYEUX ET TRÈS CRÉMEUX.	11 / 42

## LES BOISSONS

### COCKTAILS

GINGER COSMO  
VODKA, JUS GINGEMBRE/CITRON VERT, CRANBERRY 12

TOKYO SPRITZ  
UMESHU, SAKÉ PÉTILLANT, EAU GAZEUSE SHISO 13

SAKETINI  
GIN ROKU, SAKÉ, SIROP DE CONCOMBRE, YUZU 13

### APERITIF

TAKARA PLUM UMESHU  
LIQUEUR DE YUZU 8  
LIQUEUR DE GINGEMBRE 9

### BIERE

KIRIN  
COEDO SHIRO 6  
COEDO IPA 7  
7

### SOFTS

AQUA CHIARA PLATE OU GAZEUSE 50CL  
LIMONAIID FRUITS DE LA PASSION 4  
LIMONAIID GINGEMBRE 5,5  
CHARITEA ROOIBOS 5,5  
CHARITEA MATÉ 5,5  
COCA - COCA ZERO 33CL 5,5  
PERRIER 33CL 4  
ICE TEA MATCHA MAISON 4

**BOISSONS CHAUDES** 4  
THÉ VERT (SENGHA, HOJICHA, GENMAICHA, JASMIN),  
CAMOMILLE 4  
CAFÉ 2,5

## CARTE DES VINS

### BLANC

	VERRE / BTL
CELSIANE, 2019 DOMAINE THOMAS BOUTIN <b>VIN NATURE</b>	6 / 35
CÔTES DU RHONE, 2022 DOMAINE DES GRAVENNES	6.5 / 30
MENETOU SALON, 2021 DOMAINE REMORTEERE	8 / 49
SAINT JOSEPH, 2021 AURÉLIEN CHATAGNIER	9 / 50
MONTAGNY 1ER CRU, 2020 PHILIPPE COLIN	- / 70

### ROUGE

LES BRUYÈRES, 2017 DOMAINE LUC SEBILLE <b>VIN NATURE</b>	6 / 35
HAUTES CÔTES DE NUITS 2020 « DAME HUGUETTE »	7 / 41
MORGON 2020 « CÔTE DU PY » M. JOUBERT	7 / 42
CHINON, 2019 « RESERVE PRIVEE » MARC BREDIF	9 / 53
SAINT JOSEPH 2020 LA SYBARITE, AURÉLIEN CHATAGNIER	9 / 53
CHASSAGNE MONTRACHET, 2019 PHILIPPE COLIN	- / 63
CÔTE RÔTIE, 2018 AURÉLIEN CHATAGNIER	- / 70

### ROSÉ

CHÂTEAU DE SANNES 2020, LUBERON 1603(BIO)	6 / 28
---	--------

### CHAMPAGNE

CHARLES HEIDSICK	13 / 80
------------------	---------

### SÉLECTION DE WISKY

AKASHI	15
HIBIKI	15
NIKKA DAYS	12